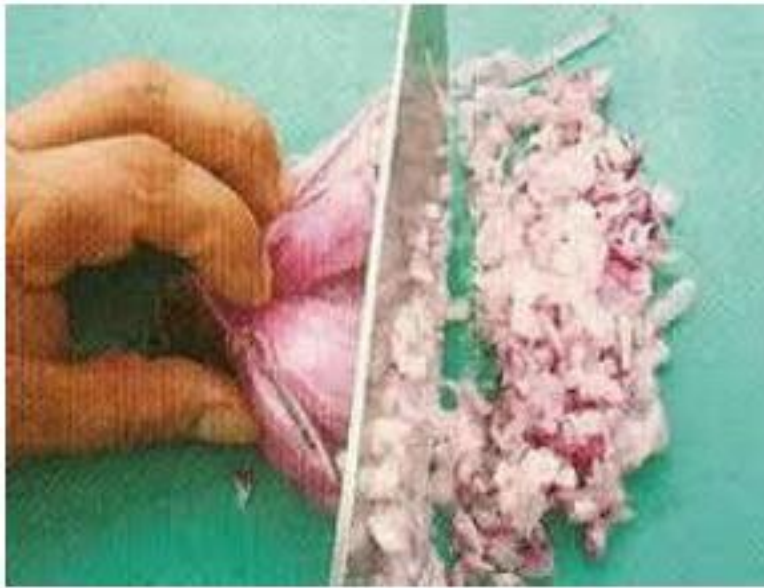


CORTES DE VEGETAIS

Ciseler, Hacher



Ciseler, Hacher ou brunoise



Tiras

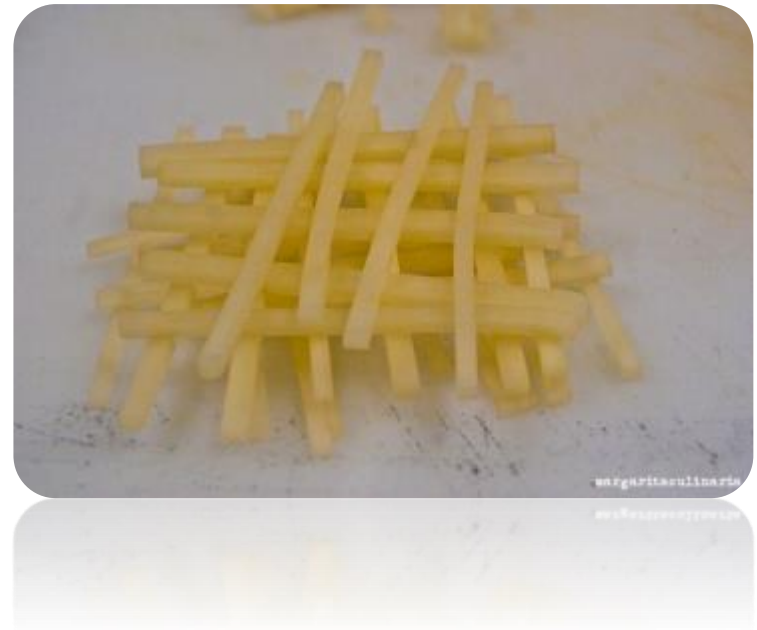
Julienne

- 1,5mm x1,5mm x7cm



Allumette

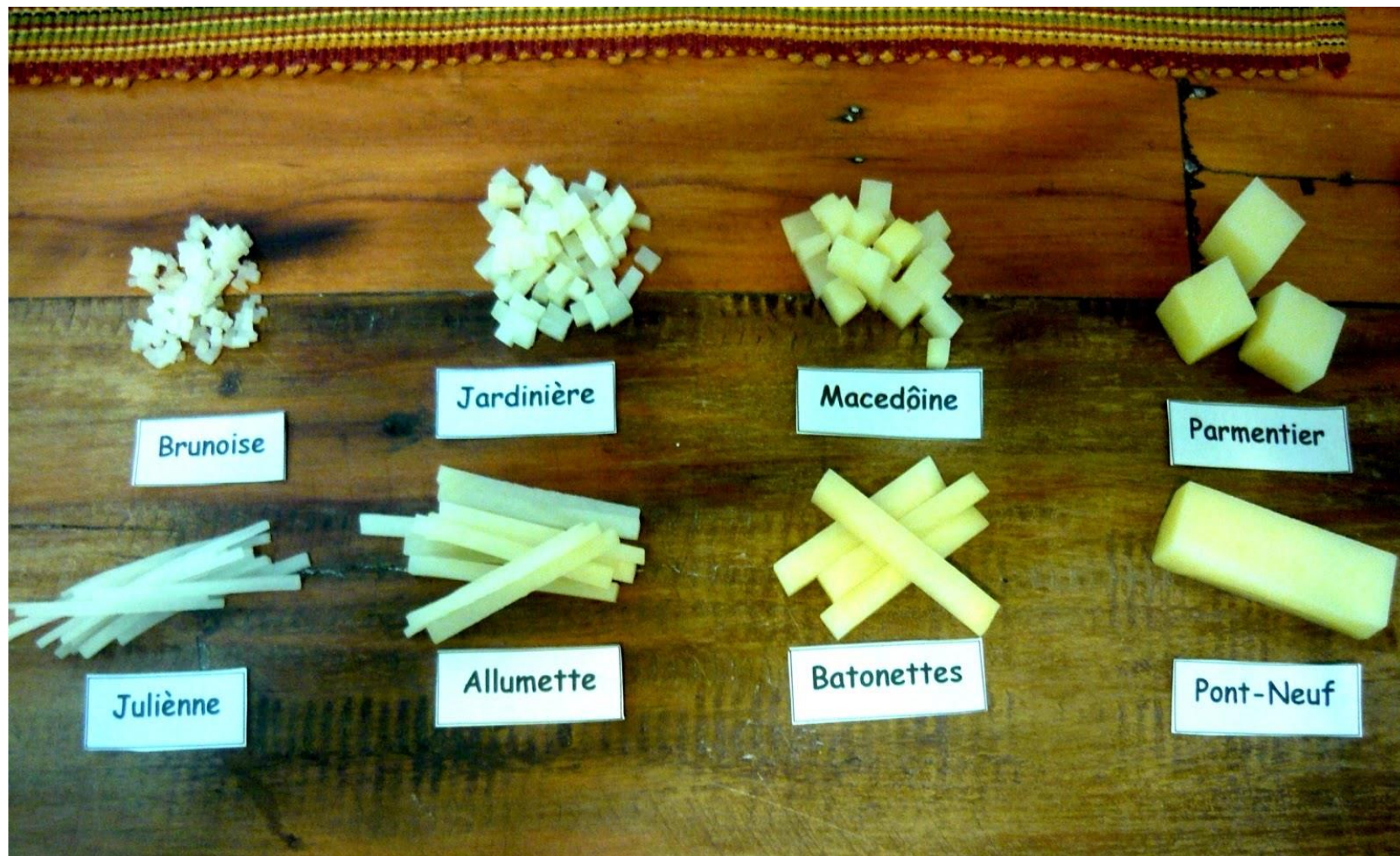
- 3mm x 3mm x 7 cm.
- Dá origem ao *brunoise*



Batonette

- Corte longitudinal com 8mm x 8mm x 7cm





Brunoise



Brunoise: 3 mm de lado



Jardinière-Cubos pequenos

- 6mm x 6mm x 6mm



Macedoine-Cubos médios :

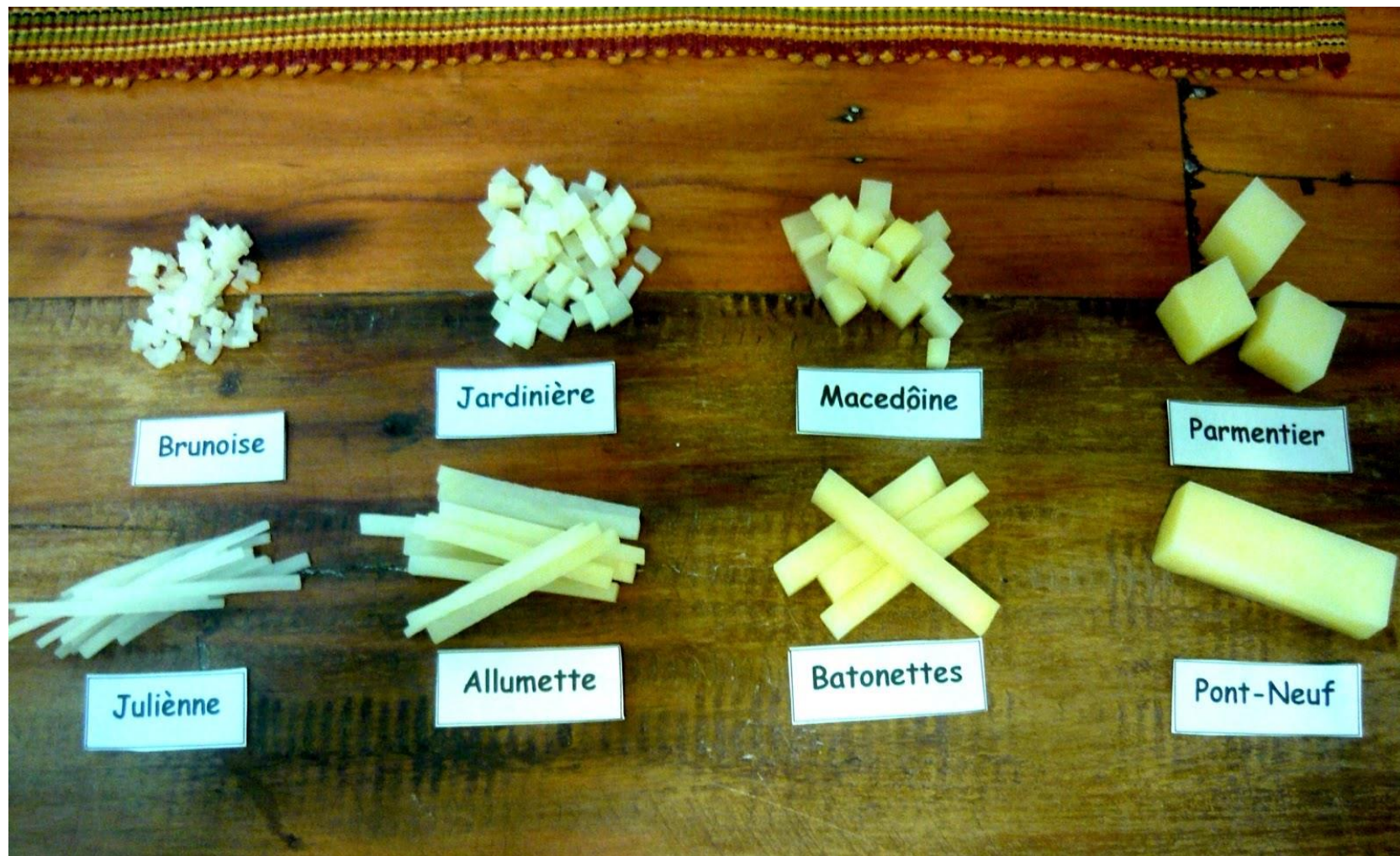
- 8mm x 8mm x 8mm.



Parmentier-Cubos grandes

- 1,8cm x 1,8cm x 1,8cm.





Paysanne

- Corte em pastilha (quadrado achatado) sem tamanho exato, sendo adaptado à produção em que será usado.

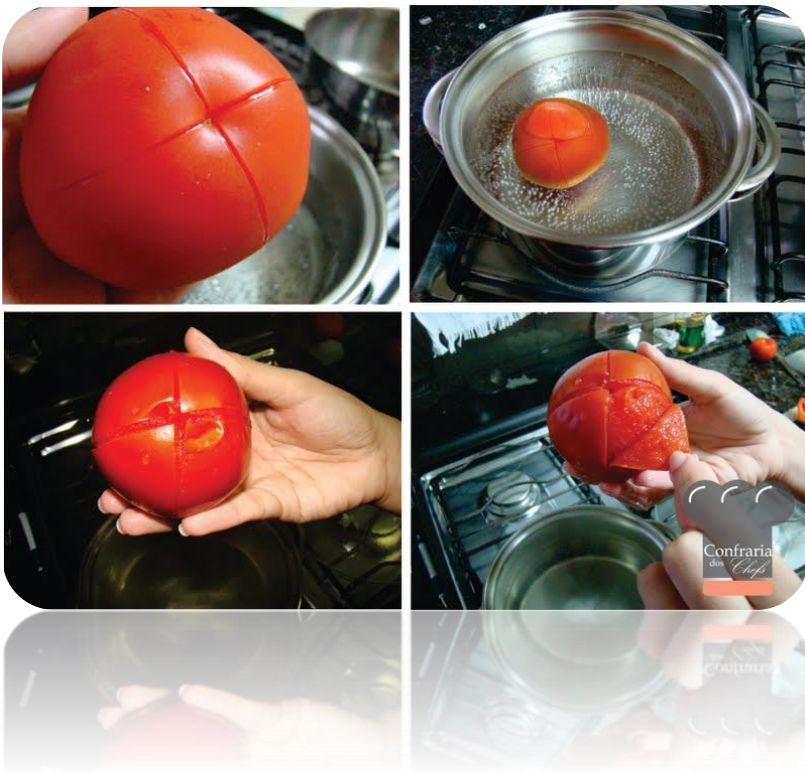


Mandoline





Concassé



Habilidade Básicas de Cozinha

Espessantes

Molhos básicos básicos:

Quentes

Emulsionados

Manteigas compostas

Espessantes

Espessantes são preparações ou produtos naturais utilizados na cozinha para dar liga ou tornar a consistência de algumas produções mais espessas. São chamados também de engrossantes ou ligas.



Utilizadas na confecção de molhos, cremes, sopas, pudins e suflês e confeitaria.

- Naturais

- Ovos (gemas e inteiros)
- Sangue
- Coral
- Outras ligações

- Elaborados

- Amido
 - *Roux*;
 - *Beurre manié*;
 - *Slury*;
 - *Creme liaison*
 - ..
- Gelatina

Naturais

- **Gemas**

- Elemento de ligação (temperatura $<70^{\circ}\text{C}$);
- Temperaturas superiores coagulam a albumina;
- São feitas em combinação com creme de leite (molhos e sopas), azeite, gordura ou manteiga (molhos quentes e frios), farinha de trigo (confeitaria), água fria (dietética);

- **Ovos inteiros**

- Pudins e produções de confeitaria;



Naturais

- **Sangue**

- Produtos de charcutaria;
- Molho pardo;
- Não deve atingir o ponto de fervura;
- Acrescentar vinagre para evitar coagulação;



Naturais

- **Coral**

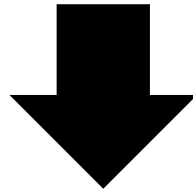
- Coral de lagostas ou outros crustáceos misturado com creme de leite ou manteiga;
 - Não deixar ferver;

- **Outros**

- Iogurtes;
- Queijo Branco;
- Algas marinhas (ágar-ágar);
- Gomas alimentícias vegetais;

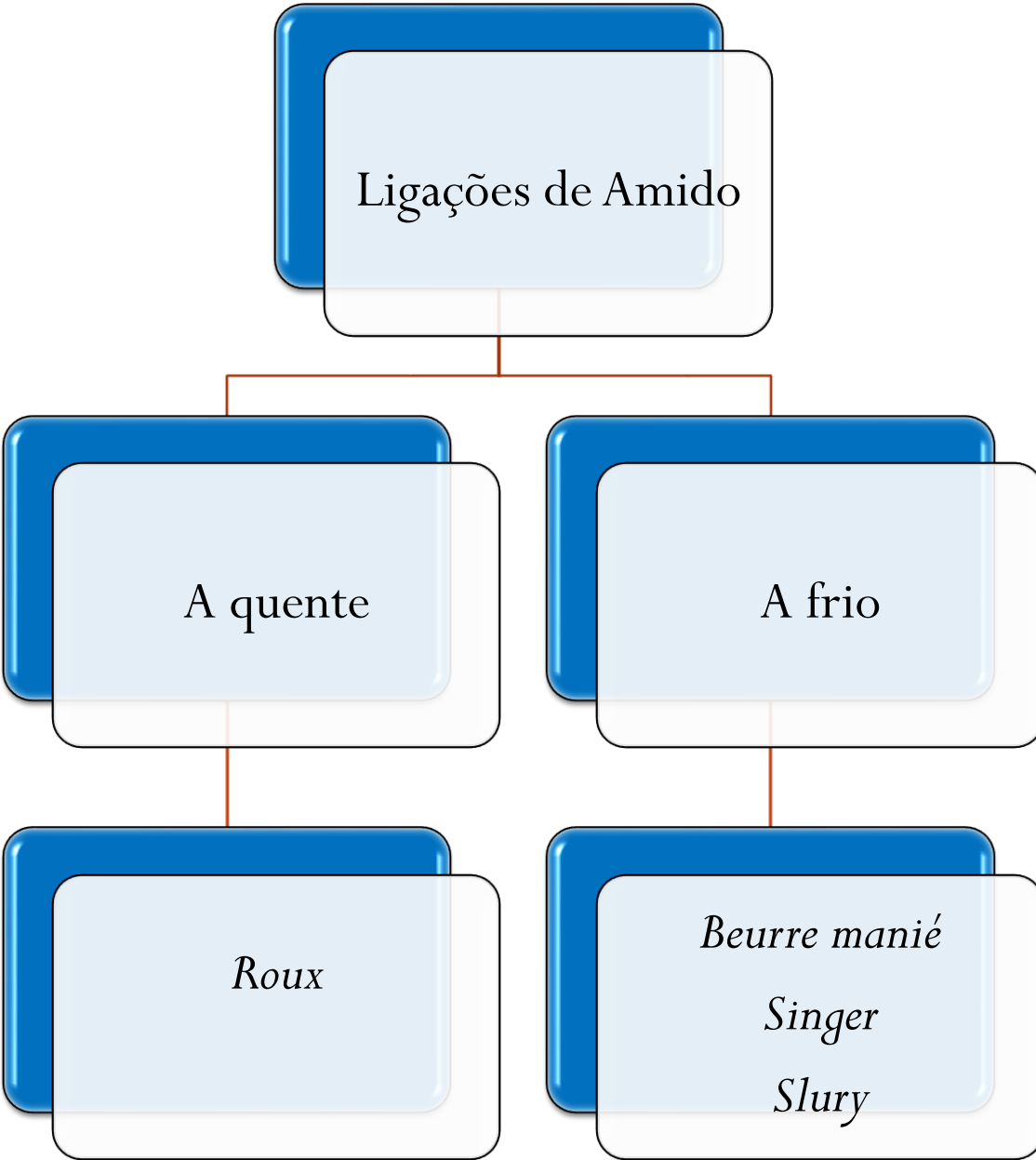
Elaborado

Amido: polissacarídeo que fermenta e aumenta o volume permitindo a aglutinação que leva ao espessamento do líquido e a ligação;



Farinha de trigo
Amido de milho
Cremes de arroz;
Fécula de batata;
Polvilho ou tapioca de mandioca;
Araruta;
Algumas leguminosas secas;
Algumas frutas;

Ligações de Amido



```
graph TD; A[Ligações de Amido] --> B[A quente]; A --> C[A frio]; B --> D[Roux]; C --> E["Beurre manié<br/>Singer<br/>Slury"]
```

The diagram is a hierarchical flowchart. At the top is a box labeled 'Ligações de Amido'. A horizontal line from this box branches into two vertical lines, each leading to a box below. The left box is labeled 'A quente' and the right box is labeled 'A frio'. From the 'A quente' box, a vertical line leads down to a box labeled 'Roux'. From the 'A frio' box, a vertical line leads down to a box containing three terms stacked vertically: 'Beurre manié', 'Singer', and 'Slury'. All boxes have a blue header bar and a light blue body.

A quente

A frio

Roux

Beurre manié

Singer

Slury

Roux

- O *roux* é sem dúvida o espessante produzido mais utilizado na cozinha clássica e é composto de:

50% de manteiga clarificada + 50% de farinha de trigo;

Exemplo: 200g de *roux* = 100g manteiga e 100g de farinha

- Destrói algumas enzimas necessárias para o espessamento;
- Alteração do sabor cru para tostado e amendoado;
- Impede que a farinha forme grumos;
- Os grumos não se rompem: maior estabilidade do molho;

Roux

- *Roux blanc ou branco (farinha cozida sem dourar);*
 - *Roux blond ou amarelo (farinha dourada);*
 - *Roux brun ou marrom/escuro (farinha tostada, caramelizada);*
 - *Roux noir ou preto (farinha quase queimada).*
-
- Calor rompe algumas ligações do amido que compromete o espessamento;
 - *Roux escuro: engrossa o prato e da cor escura e aroma amendoado;*



Manteiga Clarificada

- Manteiga é composta de água, sólidos do leite e gordura;
- A clarificação da manteiga é um método utilizado para separar esses três componentes e utilizar apenas a gordura;
- Esse processo é feito com o intuito de utilizar somente a gordura existente, que terá um ponto de queima (ou ponto de fumaça) maior que o da manteiga integral;
- Dessa forma, utilizamos em processos que o sabor da manteiga é requerido, mas se necessita usar temperaturas mais altas;

Preparo

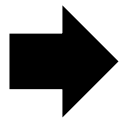


Preparo do *Roux*



Roux blanc ou branco

- Necessita pouco cozimento;
- Grau de ligação forte;
- Espessamento de molhos claros, sopas cremosas de tonalidade clara;
- Deixado no fogo ate a mistura esteja quente , sem dourar;

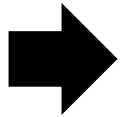


Cozinhe por 3 minutos em fogo baixo sem parar de mexer até atingir coloração marfim;



Roux blond ou amarelo

- Cocção suave até ficar ligeiramente suave;
- Grau de ligação médio;
- Utilizado em alimentos de cor amarelo-queimado a mais escuros;

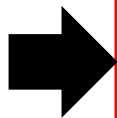


Cozinhe por mais 2 minutos até que fique dourado claro;



Roux brun ou marrom/escuro

- Cozido até obter uma coloração escura;
- Grau de ligação fraco;
- Utilizado em molhos escuros e pratos específicos;

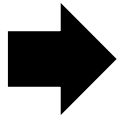


Continue o cozimento até tom dourado escuro e aroma de oleaginosas, amendoado;



Roux noir ou preto

- Utilizado na cozinha *créole*



Etapa final, antes de queimar, cor bem escura, negra. Retirado imediatamente do fogo;

Roux blanc ou branco: 100% espessamento

Roux blond ou amarelo: 80% espessamento

Roux brun ou marrom/escuro: 50% espessamento

Roux noir ou preto: 25% a 30% espessamento



Combinação de *Roux* com Líquidos

- Há duas maneiras básicas de combinar o *roux* com *líquidos*:
 - *A primeira é adicionar o roux frio ao líquido quente;*
 - *A segunda é adicionar o líquido frio ao roux quente;*
- *Faça a combinação com cuidado: roux quente pode espirrar em contato com o líquido, podendo causar queimaduras.*

Ligações de Amido

```
graph TD; A[Ligações de Amido] --> B[ ]; B --> C[ ]; B --> D[A frio]; C --> E[ ]; D --> F["Beurre manié<br>Singer<br>Slury"]
```

The diagram is a hierarchical flowchart. At the top is a light green box with a dark green drop shadow containing the text 'Ligações de Amido'. A red line descends from this box and splits into two horizontal branches. The left branch leads to a light beige box with a darker beige drop shadow, which is currently empty. A red line descends from this box to another identical empty light beige box. The right branch leads to a light green box with a dark green drop shadow containing the text 'A frio'. A red line descends from this box to a light green box with a darker green drop shadow. This bottom-right box contains three lines of italicized text: 'Beurre manié', 'Singer', and 'Slury'.

A frio

Beurre manié

Singer

Slury

Beurre manié

50% manteiga + 50% de farinha de trigo (em peso)

- Manteiga amolecida misturada com farinha sem cocção;
- Pasta homogênea;
- Acrescentar pouco a pouco a mistura quente;



Singer

- Salpicar de farinha;
- Salpicar farinha branca ou torrada ao alimento a ser frito ou salteado;
- *Fricassés, emincés*, braseados

Slurry

1 parte de amido + 2 partes de líquido frio (em peso)

- Mistura de qualquer amido com qualquer líquido;
- Amido utilizado é farinha de trigo comum ou amido de milho;
-
- O líquido: água, leite ou até mesmo um fundo;
- Deve ser misturado até que se obtenha um preparo homogêneo;
- Pode ser preparado com antecedência, mas deve ser misturado novamente antes de usar;

Slurry

- Deve ser adicionado a líquidos ferventes, mexendo com um *fouet* sem parar, para que não forme grumos;
- A capacidade espessante do slurry fará que o líquido engrosse de imediato, fazendo desse preparo um importante aliado quando precisamos ajustar a consistência de um molho rapidamente e de última hora.

Liaison

25% de gemas de ovos + 75% de creme de leite fresco, em peso:
Espessar 1 litro de líquido

- A combinação de creme de leite e ovos, quando fervida suavemente do modo adequado, em qualquer prato, adiciona brilho, cremosidade, corpo e sabor, assim como uma cor marfim-dourada leve;
- A temperatura de coagulação das gemas se dá em 65 graus. Porém, ao misturá-la ao creme de leite, o ponto de coagulação em torno de 85 graus;
- Mistura em temperagem;



Gelatina

- Gelatinas: inodora, incolor, obtida pelo cozimento de cartilagens ou algas;
- Folha em pó, naturais ou aromatizadas;
- Utilizadas para engrossar molhos frios, cremes, musses e produtos de confeitaria;

MOLHOS

Produções quentes ou frias que servem para acompanhar ou realçar,
disfarçar ou identificar um alimento;

Maitrê, ou saucier

Objetivos:

- Introduzir sabores complementares ou contrastantes;
- Adicionar umidade e suculência;
- Acrescentar interesse visual;
- Ajustar sabores;
- Adicionar texturas
- Pode ser quente, frio, doce, salgado, liso, ou com pedaços.

```
graph TD; A[Molhos] --> B[Mãe]; A --> C[Derivados e Compostos]; A --> D[Contemporâneos]
```

Molhos

Mãe

Derivados e
Compostos

Contemporâneos

Molho Mãe

- O termo molhos mãe foi usado pela primeira vez por Antonin Carême;
- São a base para inúmeros outros molhos chamados de derivados, presentes durante toda evolução da culinária francesa”;
- Pode se preparado em grandes quantidades e depois aromatizado finalizado e guardado de inúmeras maneiras, produzindo os molhos compostos;
- Tem sabor básico possibilitando a adição de outros ingredientes;
- Tem durabilidade;
- É importante ressaltar que os molhos base não devem ser temperados, pois ganharão o sabor específico quando utilizados.

Molho Mãe

- Bechamél
- Molho velouté;
- Molho espanhol;
- Molho de tomate;
- Hollandaise

Molhos Básicos

- Molhos de base escura:
 - Espanhol
 - Demi glace
- Molhos de base clara
 - *Bechamel*
 - *Velouté*
- Molhos emulsionados:
 - Maionese
 - Holandês
- Molho de tomate

Molho Espanhol

- O molho espanhol é um molho de base escura base para preparação de outros molhos derivados escuros;
- Utilizado para preparar o *demi glace*.
- Característica: sabor incorporado e intenso devida a caramelização do *mirepoix* e ao *pinçage* com o purê de tomate

Fundo escuro;

Roux escuro (representa 10% da quantidade de fundo)

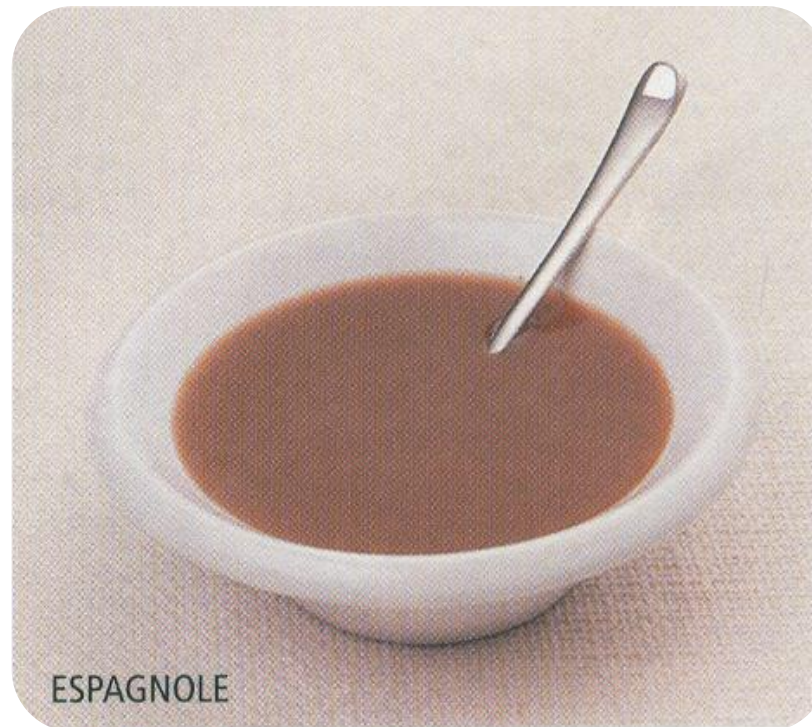
Mirepoix pinçado (em quantidade a 10% de fundo);

Sachet d'epices (1 unidade proporcional ao molho);

Bouquet garni (1 unidade proporcional ao molho).

Exemplo

- Exemplo:
- 1L de fundo escuro + 100g de *roux* + 100g de *mirepoix* + 1
- *sachet d'epices pequeno e 1 bouquet garni pequeno.*



ESPAGNOLE



Demi glace

- Redução de quantidades iguais de fundo escuro e molho espanhol;
- Deve ser brilhante, de coloração marrom escura, textura consistente sem ser viscoso;

Demi-glace = 50% de molho espanhol + 50% de fundo escuro/ reduzidos pela metade

- Exemplo:
 - 1L de molho espanhol + 1L de fundo escuro/ reduzidos até a metade da quantidade = 1L de *demi-glace*.

Demi glace



Molho Bechamel

- O molho *béchamel*, também conhecido como molho branco tem sua origem no século XVII na França, quando um cozinheiro de um intendente de Luís XIV, o criou e o homenageou.
- É um molho que pode ser classificado como de base clara.
- Pode ser utilizado em:
 - Massas;
 - Peixes e frutos do mar;
 - Vegetais;
 - Sopas;
 - Carnes e caças.



Molho Bechamel

- Para que fique um molho delicado e que possa incorporar outros ingredientes sem ficar consistente demais e nem muito pesado, as medidas adequadas são:

Leite - medido em litros ou ml;

Cebola piquée - de tamanho proporcional a quantidade de leite;

Roux — medido em gramas ou kg deve representar 10% da quantidade de leite.

- Consistência leve: 50 gramas de *Roux*
- Consistência médio: 80 gramas de *Roux*
- Consistência pesado: 100 gramas de *Roux*

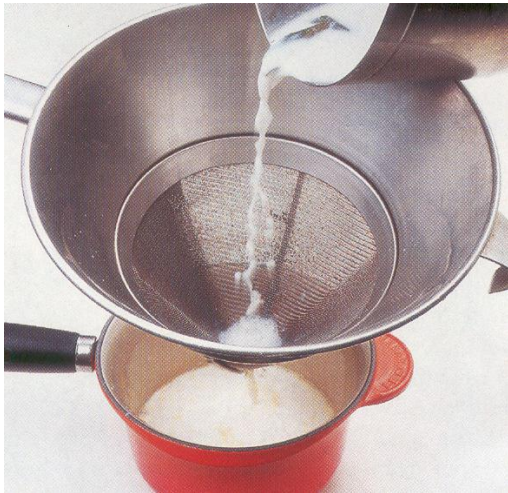
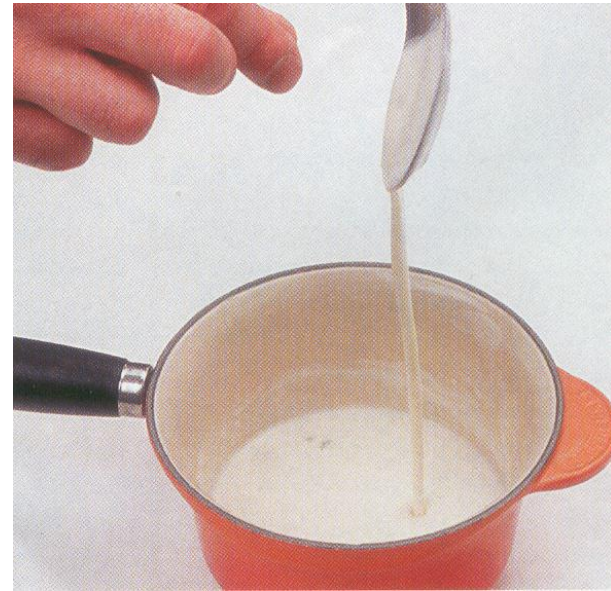


Molho *Bechamel*

- Exemplo:
 - 1L de leite integral
 - 1 cebola piquée de tamanho pequeno
 - 100 g de *roux branco*.
- Pode ser feito aquecendo a cebola no leite até que ferva e nele incorporando o *roux*;
- Também pode ser feito acrescentado-se o leite frio na panela onde esteja o *roux* e a cebola ao final enquanto o molho espessa.
- É ideal que se mexa bem, sem incorporar ar para não empelotar, tornando-se liso, brilhante e delicado.
 - Caso fique empelotado, coe em peneira fina, mas fique claro que este procedimento não é o correto, já que o molho não foi feito adequadamente.

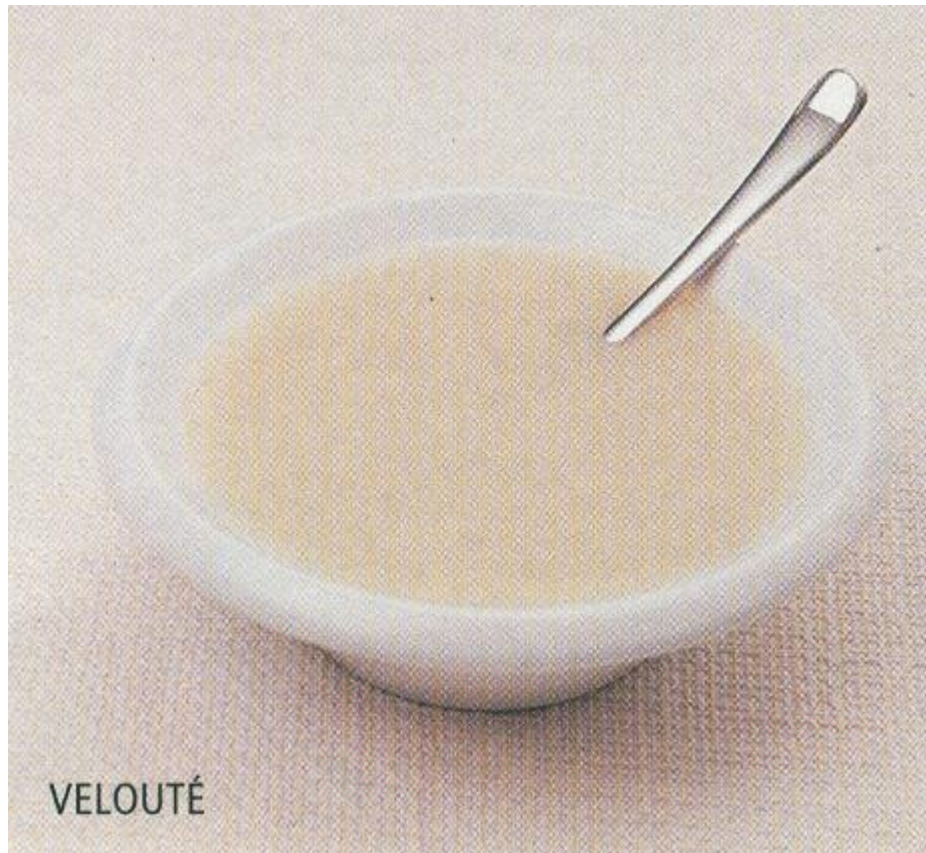


Roux branco



Velouté

Roux amarelo + Caldo Claro



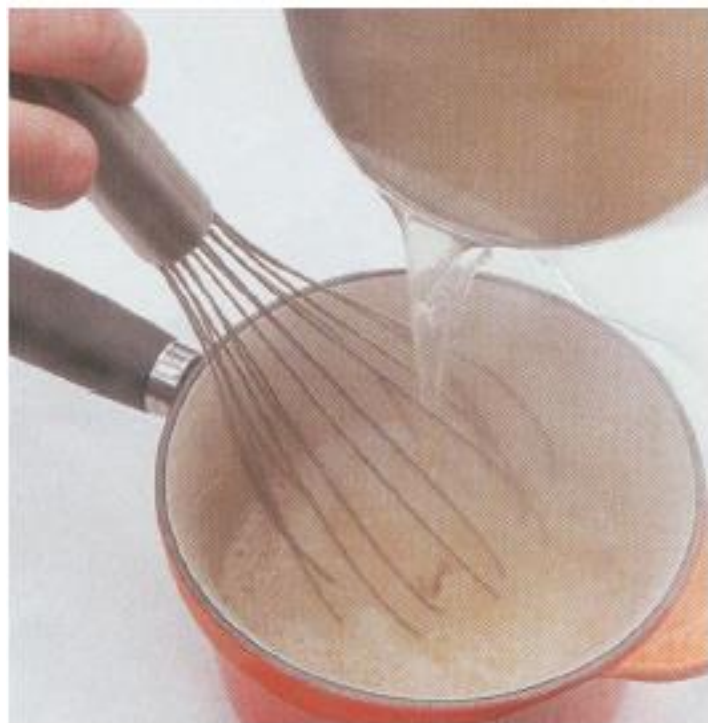
Velouté

- Molho de aparência aveludada e consistência leve e delicada.
- É utilizado como molho para:
 - Peixes (se utilizado fundo ou fumet de peixe);
 - frutos do mar (se utilizado fumet de algum fruto do mar);
 - Aves de carne branca (se utilizado fundo claro de ave);
 - ou ainda como base para sopas e até massas.
- Seu preparo é simples, porém depende muito da qualidade do caldo ou *fumet utilizado e do ponto certo do roux*.

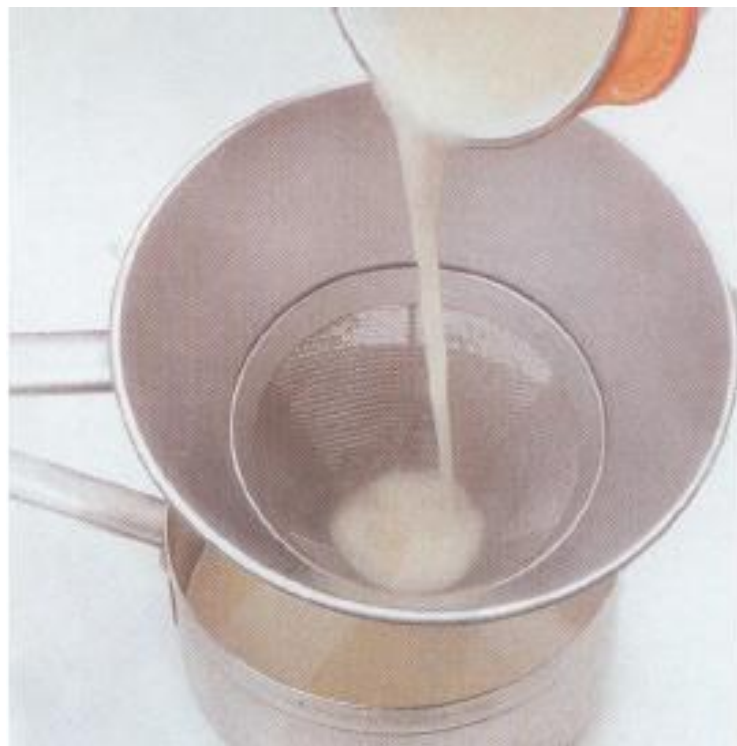
Velouté

- Feito com fundo claro ou *fumet* aquecidos até ferver com adição de *roux amarelo*, enquanto o molho espessa é interessante retirar a espuma que se forma.
- Ideal é utilizar 10% de *roux em relação ao fundo ou fumet*;
- Exemplo:
 - 1L de fundo claro (peixe ou frango) ou *fumet* (peixe ou frutos do mar + 100g de *roux amarelo*).

Velouté



Acrescentar o fundo claro no
roux amarelo



Coar se necessário

Molho de Tomate

- Originário da cozinha italiana tem diversas receitas e formas de preparo.
- Os melhores tomates para preparar o molho são tomates menos ácidos com muita polpa e pouca semente.



Molho de Tomate

- Pode se utilizar o azeite como gordura ou a banha de porco;
- Sua textura é mais aveludada e mais rústica;
- Apresenta coloração vermelho intensa e leve brilho;
- Sabor forte do tomate sem acidez excessiva;
- Pode ser acrescido outros ingredientes;



Molho de Tomate

- Utilize panelas não reagentes: inox e ferro esmaltado;
- Cozinhar em fogo lento para não queimar os açúcares contidos no tomate;
- Cozinhar o tempo suficiente para extrair o sabor e eliminar o excesso de líquido;
- Cozimento excessivo: extrato de tomate



Molhos Básicos Emulsionados

Molhos básicos emulsionados

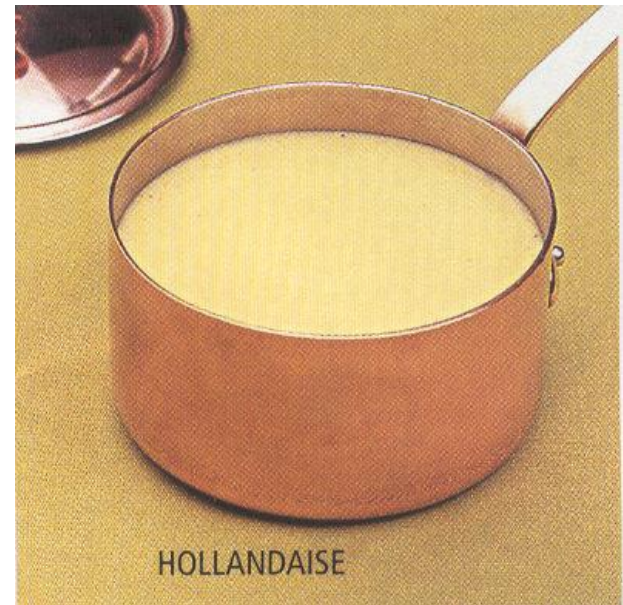
- São os molhos que resultam do processo de emulsionar água (líquido sem gordura) e gordura (em estado líquido) até ficarem homogêneos, cremosos e espumosos.
- Os líquidos utilizados são geralmente água ou fundo e um elemento ácido, como vinagre, limão ou vinho branco.
- As gorduras utilizadas são manteiga clarificada, azeite ou óleo.

Molho Holandês (*sauce holladaise*)

- É uma emulsão quente, realizada em banho-maria com manteiga clarificada, redução de vinagre e gemas de ovo;
- Cuidados na preparação:
 - Controle na temperatura do banho-maria
 - Liquidez da manteiga,
 - Não parar de bater.

Molho Holandês (*sauce holladaise*)

- Textura aveludada, levemente aerada, coloração amarelo pálida e sabor marcante da manteiga levemente ácido;
- Ideal para acompanhar alimentos pouco gordurosos: aspargos cozidos ou peixe a vapor;

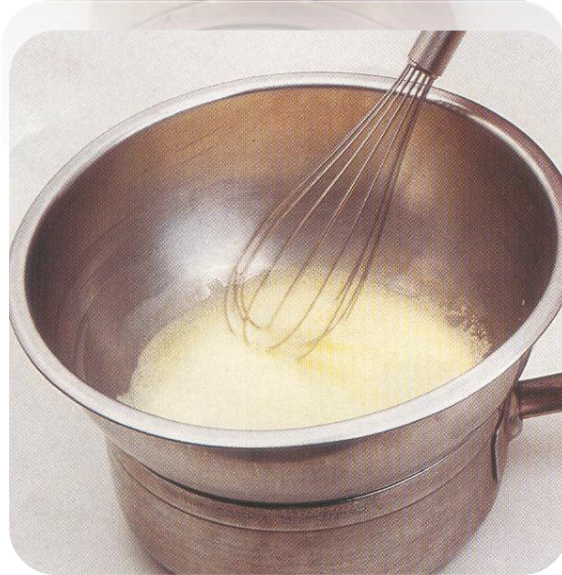
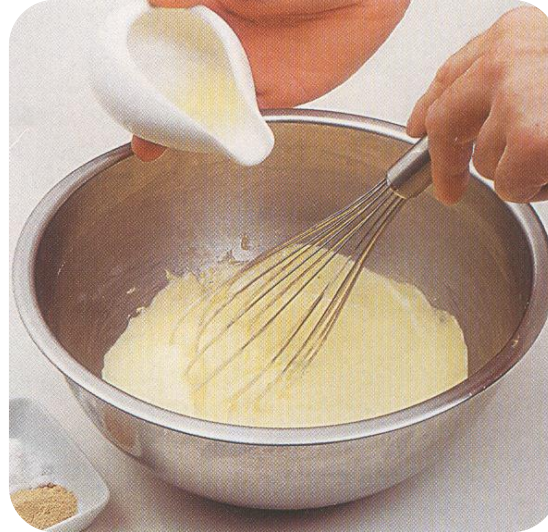


HOLLANDAISE

Molho Holandês (*sauce holladaise*)

- Segundo Chef Profissional (2011, p. 393):
 - inclui-se no *hollandaise* um ingrediente ácido tanto pelo sabor quanto sobre o efeito que tem sobre a proteína das gemas. O Ingrediente ácido, que pode ser uma redução de vinagre ou suco de limão, também fornece água necessária para formar a emulsão [...].

Molho Holandês (*sauce hollandaise*)



Maionese

- Emulsão fria de azeite com gemas cruas e temperado com vinagre ou limão e sal.
- Estável, cremoso, coloração marfim ou amarelo pálido;
- Acompanhamento de pratos frios, cobertura de sanduíches e bases para outros molhos;



Maionese

- Cuidados na preparação:
 - Ingredientes em temperatura ambiente;
 - Incorporar o azeite aos poucos;
 - Não utilizar recipientes em alumínio ou ferro
 - Caso desande: acrescentar água quente ou vinagre e continuar batendo;



Manteigas Compostas

- Apesar de nem sempre serem consideradas molhos, são usadas na finalização de carnes grelhadas ou assadas. É aromatizada com uma série de ingredientes, como nozes, ervas, raspa de casca de frutas cítricas, alho, échalotes, gengibre e vegetais.
- Guardadas em geladeira em formato cilíndrico, facilitam e embelezam a utilização.

